

PRESSE CLOS FOURTET 2015

The Wine Advocate
Tasting History



The Wine Advocate (Neal Martin)

95 - 97

The 2015 Clos Fourtet is a blend of 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon and 3% Cabernet Franc, and it was picked between 18 September and 12 October. It has a voluminous bouquet with sweet cassis and blueberry aromas, rather smudged with violets coming through with aeration. The palate is medium-bodied with rounded tannin, ripe and voluptuous, dark chocolate infusing the red and black fruit with a touch of mint on the structured, graceful finish. What a fabulous Saint Emilion from Mathieu Cuvelier and his team – Clos Fourtet with breeding and class. It deserves 5-8 years in bottle.



Wine Spectator (James Molesworth)

94-97

Enticing, with raspberry, plum and boysenberry fruit taking hold from the start, followed by lively spice and black tea notes. The finish is threaded with a fine chalky spine. Focused and refined. J.M

JEAN-MARC QUARIN
CRITIQUE INDEPENDANT DES VINS DE BORDEAUX



Jean-MarcQuarin

18/20



Terre de Vin

17 – 17.5/20

Un nez tout en délicatesse, évoquant la fraise des bois. La matière est fluide, tendue, avec beaucoup de race. Les tanins de révèlent fermes mais élégants. L'ensemble est moins ample qu'aiguisé, avec une finale sur la pierre chaude.

James Suckling.com

Antonio Galloni

93-96

The 2015 Clos Fourtet is unusually rich and sumptuous in this vintage. Exotic aromatics, a huge core of fruit and ample, soft contours give the 2015 much of its striking personality. Although quite racy and unctuous today, the 2015 is going to need a number of years to shed its baby fat before it is even close to showing all it has to offer. This is a compelling effort from the Cuvelier family and consulting winemakers Stéphane Derenoncourt and Julien Lavenu. The blend is 88% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon and 2% Cabernet Franc. Tasted two times.

James Suckling

96-97

This is velvety and flamboyant with a sexy mouthfeel and rich and delicious fruit. Exotic and more-ish. All there. So much fun to taste

PRESSE CLOS FOURTET 2015



Bettane & Desseauve

95 - 96

[17,5-18/20] Beau tannin velouté et précis, fruit frais, allonge enrobée, superbe équilibre, grand volume. De la race et de la saveur. Subtil, onctueux, crémeux, mais intense.

JancisRobinson.com

17

A Stéphane Derenoncourt wine. Lively and fresh on the nose. Great balance and fruit. Dry on the end but very classic.

Drink 2024-2036

Ronald De Groot

******(*)**

Clos Fourtet rijp en intens, gesloten, weelderig en sappig, machtig en rijp, heel

VINIFERA :

Jacques Perrin

Nez épice et fruité de toute beauté. La texture est d'une noble consistance. Grande bouche, parfaitement articulée et finale au tanin soyeux. C'est un vin avec une grande énergie et un tanin superbe

www.bxtotal.com

René Gabriel GAN GROSS

18/20

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Nasenbild ist eine Delikatesse, reife Kirschen, gar einen Hauch von Grenadine vermittelnd. Bereits das Bouquet vermittelt Klasse. Im Gaumen sublim, samtene Textur, in der Mitte aber dann schon seine Kraft etwas zeigend, dies mit pfeffrigen, aber auch ganz dezent kernigen Noten, tolle Länge. Trotz der angezeigten Harmonie sind die Komponente noch nicht ganz beieinander. Aber das kommt sicher noch mit dem Ausbau Aufgerundet. Potentialwertung: 2025–2042



La Revue du Vin de France

19-19,5/20

88% de merlot. On est saisi par la fraîcheur et la distinction de l'échantillon. Merveilleusement parfumé, le fruit déployé au fil d'une pulpe à la fois satinée et croquante. L'expression de ce grand terroir penche cette année davantage vers la floralité que vers les épices ; les tanins sont d'une extrême finesse. La générosité du millésime est sublimée.

PRESSE CLOS FOURTET 2015

Decanter.com

Beckustator
(Suisse)

Decanter (James Lawther MW)

93

Reticent nose but fragrant palate. Supple texture with plentiful but fine tannins. Length and freshness on the finish – the stamp of the limestone terroir evident. Persistent.

Drinking Window: 2023-2040

Yves Beck

95-98

Pourpre aux reflets clairs. Bouquet complexe révélant des notes fruitées et épicées. Notes de baies des bois, framboises et réglisse. Attaque élégante, rafraîchissante, soyeuse. Le vin a du corps et de la densité avec un bon équilibre entre la structure acide et des tannins légèrement granuleux. Bonne intensité aromatique, caractère juteux. Un vin qui a un bon bagage pour l'avenir. Finale fruitée et juteuse. 2025-2045

The Wine Cellar insider

97

Jeff Leve

An arousing blend of silky, supple textures, opulent, sensuous fruits, rich, intense flavors, length and purity, this wine is like basking on the sands of St. Tropez with Scarlett Johansson by your side. Smoke, licorice and kirsch liqueur with a strong sense of minerality are all over the place! This dazzler delivers a finish that will roll over in your mind for days. Voluptuously textured, the wine is a blend of 88% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon and 2% Cabernet Franc, reaching 14% alcohol with a pH of 3.70. The harvest took place from September 18 to October 12 and the wine is aging in 60% new, French oak barrels.

THE BORDEAUX REPORT

Matthew Jukes

17.5++

Floral, bright, charming and relaxed on the nose, I like this style of wine because it doesn't shove the oak up your nose from the off leaving you to discover it along the journey. Robust and rewarding, this is a classic Clos Fourtet with a decent life ahead.

GAULTMILLAU

Eric Riewer

17.5

Nez peu expressif à ce stade pour notre échantillon, mais beaucoup de fraîcheur perceptible sur un fond de cerise noire. Pas le plus charnu des saint-émilion en 2015, mais un beau jus avec un toucher de bouche assez délicat. Dégustation avril 2016.

Accord mets-vins avec ce vin : Une viande rouge rôtie ou braisée
Des fromages de caractère, affinés et aux arômes puissants

Bernard Burtschy

18,5

La robe est très sombre avec un superbe nez de grande classe.

Le vin est souple, très beau milieu de bouche racé avec des tannins très fins, belle longueur, de la classe avec une vraie personnalité. Belle réussite du château.
3---15ans